

## DAFTAR PUSTAKA

---

- [1] A.J., Muljadi, Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada, 2012
- [2] Arief, Abd. Rahman, Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran, Yogyakarta : Graha ilmu, 2005
- [3] Arikunto, S. Jabar, C. Evaluasi Program Pendidikan. Jakarta : Bumi Aksara, 2010
- [4] Assauri, Soyjan, Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: LPFEUI, 2008
- [5] Bartono, Food Product Management . Yogyakarta : Andi , 2005
- [6] Bodnar, George H., dan William S. Hopwood. Accounting Information System. New Jersey: Prentice-Hall Inc. , 2001
- [7] Buku Pendidikan dan Pelatihan Pariwisata . Dhyana Pura: Bali, 2001
- [8] Damanik, Jonianton dan Weber, Helmut, Perencanaan Ekowisata Dari Teori ke Aplikasi, Yogyakarta: Andi, 2006
- [9] Dean, J. Soft Bread. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2007
- [10] Faridah , Anni. Patiseri Jilid 3 untuk SMK . Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta : 2008
- [11] Hadi, Y. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk roti. *Food Review Indonesia* Vo1 : 46-48. PT Media Pangan Indonesia, 2006
- [12] Hikmat, H. Strategi Pemberdayaan Masyarakat. Humaniora: Bandung, 2004
- [13] kbbi.web.id
- [14] Latifah dan Febriyanti. Penggunaan Gluten Pada Pembuatan Roti Manis dengan Bahan Baku Tepung Komposit. Dalam L. Nuraida, R.D.Hariyadi dan

- S.Budijanto (Ed). Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan.Volume I. Surabaya, 2000
- [15] Patriasih R. dan Sudewi. Modul Mata Kuliah Patiseri : 2005, Bandung: tidak diterbitkan
- [16] PH., Bartono, Ruffino, *Food Product Management di Hotel dan Restaurant* : Andi, Yogyakarta, 2005
- [17] PH., Bartono, Ruffino, *Dasar-dasar Food Product* : Andi, Yogyakarta, 2006
- [18] PH., Bartono, Ruffino, *Tata Boga Industri* : Andi, Yogyakarta, 2010
- [19] Sihite, Richard. *Hotel Management* : SIC, Surabaya , 2000
- [20] Sinaga, Supriono. *Potensi dan Pengembangan Objek Wisata Di Kabupaten Tapanuli Tengah*. Kertas Karya. Program DIII Pariwisata. Universitas Sumatera Utara, 2010
- [21] Subagjo, *Menejemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu, 2007
- [22] Sulastiyono, Agus, *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi : Alfabeta.cv, 2011.
- [23] Sulastiyono, *Menejemen Penyelenggaraan Hotel*, Jakarta : Alfabeta, 2008
- [24] Suhardjito, YB. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI , 2006
- [25] Suhardjito YB BA. *Pastry Perhotelan*. Andi Yogyakarta, 2003
- [26] Supardi, D. *Sistem Kerja Perpustakaan Daerah*, 15th ed. Jakarta : Gramedia, 2006.
- [27] Trisnowati, H; Musa, H; dan Hardjomidjojo,H. *Analisis Pengendalian Mutu Produksi Roti* : PT.AC, tangerang, 2010.
- [28] Ulrike Kraus, Ruth Mader. *The World of Bread History*. Berlin.

Feirabend Inc., 2004

[29] United Sociates Wheat. Pedoman Pembuatan Kue dan Roti. Jakarta. PT Djambatan, 2001

[30] Yunanda, Martha. Metode Inquary dalam Pembelajaran. Artikel Social-Science, 2009

[31] West, W., & Harger. *Advertising & Promotion: an IMC Perspective*, 2007

[32] Potter, Norman N., and Joseph H., Hotchkiss. *Food Science 5th Edition*. New York: Chapman & Hall, 2012

[33] ] [life.viva.co.id/news/read/350568-ketahui-5-bahan-pengganti-butter](http://life.viva.co.id/news/read/350568-ketahui-5-bahan-pengganti-butter)